

## Pasigaminkite zefyr? patys



?ia galite su?inoti, kaip patys galite pasigaminti zefyrus

### Med?iaga / ingredientai

- 310 g sijoto cukraus pudros
  - 2 ?aukštai kukur?z? krakmolo
  - 1 arbatinis ?aukštelis nearomatizuoto aliejaus
  - 18g maltos ?elatinos
  - 1 ?iupsnelis druskos
  - 1 pakelis vanilinio cukraus
  - 180ml vandens
  - galb?t raudoni maisto da?ikliai
- 
- Kepimo indas
  - mai?ytuvas
  - dubuo
  - Keptuv? ir virykl?
  - Tešlos grandiklis
  - ?aukštas
  - Sietas
  - Galb?t sausaini? pjaustykl?
  - peilis
  - PI?vel?

### vadovas

**Paruoškite kepimo ind? taip, kad mišinys nelipt?:**

Sumaišykite 1 valgom? ?aukšt? cukraus pudros ir 2 ?aukštus kukur?z? krakmolo

Kepimo ind? labai plonai aptepkite aliejumi

Kepimo indo dugne persijokite cukraus pudros / kukur?z? krakmolo mišin?

## Zefyro masei:

Sumaišykite želatiną, druską, vaniliną cukrą ir vandenį

Leiskite šiam mišiniui išbrinkti 5 minutes

Šiek tiek pakaitinkite keptuvę, bet neleiskite jai virti, kol želatina ištirps

|||

Tuo tarpu į maišymo dubenį persijokite 300 g cukraus pudros

|||

Maišydami įpilkite skysčio ir maišytuvu plakite maždaug 5–10 minučių storio ir erdvaus, kol susidarys erdvus, purus kremas.

Galbūt pridėkite maistinių dažų.

|||

Dabar supilkite mišinį į paruoštą kepimo formą, išlyginkite ir uždenkite maistine plėvele.

|||

Dabar jis turi pailsėti mažiausiai keturias valandas, kad būtų tvirtas.

Patarimas: masę greičiau sustings šaldytuve. Užtenka maždaug 2 valandų

|||

Sukietėjus masę plonai persijoti su likusia krakmolo mase,

Peiliu ją nuimkite nuo krašto ir apverskite.

|||

Dabar supjaustykite zefyrus kubeliais

arba iškirpti sausainių pjaustytais.

## išsipūsti

- Nuotrauka: Jungschar Henggart
- Receptas: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> ir Jungschar Henggart